Kartoflu Jumbo Biskvit

Patatesli Jumbo Bisküvi



5 Ədəd orta boy kartof
1 Su stəkanı süd
1 su stəkanı toz şəkər
2 Çorba qaşığı kərəyağı
4,5 Su stəkanı un
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu
Yarım çay qaşığı duz

Kərəyağı yandırmadan əridilər, soyumağa buraxılar. Kartoflar qaynadılar, qabıqları soyular, rəndələniyər. Çuxur bir kobud köçürülər, içinə süd əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılar.
Digər bir kobud quru vəsaitlər olan, ələnilmiş un, vanil, qabartma tozu, toz şəkər və duz qoyular, qarışdırılar.
Kartoflu qarışığın üzərinə soyumuş kərəyağı əlavə olunar. Daha sonra hazırlanan quru vəsait yoğurduqca qatılar.
Əldə edilən orta yumşaqlıqdakı xəmir unlu zəmində mərdanə ilə kiçik barmağı qalınlığında açılar. Geniş ağızlı bir stəkanla yumru kəsilər.
Biskvitlər yağlanılmış nimçəyə az aralıq/dekabrlı düzülər. Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, çəhrayı rəngdə bişirilər.
Kartoflu jumbo biskvitlər soyuyunca ikram edilə bilər.

Qeyd: Kartof xəmirin elastik olmasını təmin edər.